

## **Piletina iz rerne**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1pile** (oko 2 kg)
- **3 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **2 kašicicealeve paprike**
- **1 kašicicakarija**
- **1 kašicicacilija u prahu**
- **1/2 kašicicebibera u prahu**
- **150 gmargarina**
- **1limun**

#### **...i još:**

- **600 gkrompira**
- **5 cešnjabelog luka**
- aleva paprika
- suvi biljni zacin
- ulje

### **Priprema**

Sve navedene zacine za pile sjediniti i dobro utrljati u meso. Pokriti folijom i ostaviti u frižideru 1 sat.

Krompir ocistiti (ako su veci iseci ih na pola) i staviti u dublji sud. Posuti ih biozacinom i alevom paprikom (po želji) i promešati. Dodati krupnije secen beli luk, pa sve prelit sa malo ulja. Dobro izmešati da se svaki krompir

uvaja u ulje i zacine.

Uzeti pekac i sipati ulje 1/2 prsta visine. Pile preseci po sredini (ne skroz) i staviti ga u pekac, kao na slici. Okolo rasporediti krompir i limun, isecen na cetvrtine. Margarin rastopiti i vrelim margarinom preliti pile i krompir. Poklopiti pekac i staviti da se pece, prvih pola sata na 200 stepeni, pa smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci pile još dva sata.

Posle isteka datog vremena izvaditi pekac, otklopiti, pa ako je potrebno vratiti da se još zapece. Ja nisam vraca la i evo kako je ispalo..

### **Savet**